



PAÍS

Modelo POR

Parte II: Certificación

II. Datos sanitarios	II.a. Número de referencia del certificado	II.b.
<p>II.1. Declaración sanitaria</p> <p>El veterinario oficial abajo firmante declara que conoce las disposiciones pertinentes de los Reglamentos (CE) n° 178/2002, (CE) n° 852/2004, (CE) n° 853/2004 y (CE) n° 854/2004, y certifica que la carne de porcino doméstico descrita previamente ha sido producida conforme a los requisitos de dichos actos y, especialmente, que:</p> <p>II.1.1 la [carne] [carne picada derivada de la misma]⁽¹⁾ procede de un establecimiento o establecimientos que aplica(n) un programa basado en los principios de APPCC de conformidad con lo establecido en el Reglamento (CE) n° 852/2004;</p> <p>II.1.2 la carne se ha obtenido conforme a lo dispuesto en el anexo III, sección I, del Reglamento (CE) n° 853/2004;</p> <p>II.1.3 la carne cumple los requisitos del Reglamento (CE) n° 2075/2005 de la Comisión, por el que se establecen normas específicas para los controles oficiales de la presencia de triquinias en la carne y, en particular,</p> <p style="margin-left: 20px;">⁽¹⁾ <i>o bien</i> [ha sido sometida a examen por un método de digestión con resultados negativos;]</p> <p style="margin-left: 20px;">⁽¹⁾ <i>o</i> [ha sido sometida a un tratamiento frigorífico conforme a lo dispuesto en el anexo II del Reglamento (CE) n° 2075/2005 de la Comisión;]</p> <p style="margin-left: 20px;">⁽²⁾ <i>o</i> [en el caso de la carne de ganado porcino doméstico criado exclusivamente para el engorde y sacrificio, procede de una explotación o una categoría de explotaciones declarada oficialmente por las autoridades competentes indemne de triquinias con arreglo al anexo IV del Reglamento (CE) n° 2075/2005;]</p> <p>⁽¹⁾ II.1.4 [la carne picada se ha producido conforme a lo dispuesto en el anexo III, sección V, del Reglamento (CE) n° 853/2004, y se ha congelado a una temperatura interna igual o inferior a -18°C;]</p> <p>II.1.5 la carne se ha declarado apta para el consumo humano en inspecciones <i>ante y post mortem</i> realizadas de conformidad con el anexo I, sección I, capítulo II y sección IV, capítulos IV y IX, del Reglamento (CE) n° 854/2004;</p> <p>II.1.6 ⁽⁴⁾ <i>o bien</i> [las canales o partes de ellas llevan una marca sanitaria acorde con lo dispuesto en el anexo I, sección I, capítulo III, del Reglamento (CE) n° 854/2004;]</p> <p>⁽¹⁾ <i>o</i> [los paquetes de [carne] [carne picada]⁽¹⁾ llevan una marca de identificación acorde con lo establecido en el anexo II, sección I, del Reglamento (CE) n° 853/2004;]</p> <p>II.1.7 la [carne] [carne picada derivada de la misma]⁽¹⁾ cumple los criterios pertinentes establecidos en el Reglamento (CE) n° 2073/2005 de la Comisión, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios;</p> <p>II.1.8 se cubren las garantías relativas a animales vivos y sus productos que ofrecen los planes de residuos presentados de conformidad con la Directiva 96/23/CE, y, en particular, su artículo 29;</p> <p>II.1.9 la [carne] [carne picada derivada de la misma]⁽¹⁾ se ha almacenado y transportado con arreglo a los requisitos oportunos del anexo III, secciones I y V respectivamente, del Reglamento (CE) n° 853/2004;</p> <p>⁽²⁾ [II.1.10 cumple lo dispuesto en el Reglamento (CE) n° 1688/2005, por el que se aplica el Reglamento (CE) n° 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a garantías especiales, con respecto a la salmonela, para los envíos destinados a Finlandia y Suecia de determinadas carnes y determinados huevos.]</p>		

(Signature of Official Veterinarian)



II. Datos sanitarios	II.a. Número de referencia del certificado	II.b.
<p>II.2. Declaración zoonositaria</p> <p>El veterinario oficial abajo firmante certifica que la carne fresca descrita en este certificado:</p> <p>II.2.1 se ha obtenido en el territorio con el código⁽³⁾ que, en la fecha de expedición de este certificado:</p> <p>⁽¹⁾ o bien [a] ha estado doce meses indemne de fiebre aftosa, peste bovina, peste porcina africana, peste porcina clásica y enfermedad vesicular porcina, y]</p> <p>⁽⁴⁾ o [a] i) ha estado doce meses indemne de peste bovina, peste porcina africana, [fiebre aftosa]⁽⁴⁾, [peste porcina clásica]⁽⁴⁾ y [enfermedad vesicular porcina]⁽⁴⁾, y</p> <p>ii) está reconocido indemne de [fiebre aftosa]⁽⁴⁾, [peste porcina clásica]⁽⁴⁾ y [enfermedad vesicular porcina]⁽⁴⁾ desde (fecha), sin que se hayan registrado casos o brotes con posterioridad, y está autorizado a exportar esta carne mediante la Decisión / /CE de la Comisión, de (fecha), y]</p> <p>b) durante los últimos doce meses, no se ha llevado a cabo en él ninguna vacunación contra estas enfermedades y no han estado permitidas las importaciones de animales domésticos vacunados contra tales enfermedades;</p> <p>II.2.2 procede de animales que:</p> <p>⁽¹⁾ o bien [han permanecido en el territorio descrito en el punto II.2.1 desde su nacimiento o, como mínimo, durante los tres meses anteriores al sacrificio;]</p> <p>⁽¹⁾ o [han sido introducidos el (fecha) en el territorio descrito en el punto II.2.1, procedentes del territorio con el código ...⁽³⁾, que en esa fecha estaba autorizado para exportar esta carne fresca a la Comunidad Europea;]</p> <p>⁽⁴⁾ o [han sido introducidos el (fecha) en el territorio descrito en el punto II.2.1 desde el Estado miembro de la UE;]</p> <p>II.2.3 se ha obtenido de animales procedentes de explotaciones (en las) que:</p> <p>a) ninguno de los animales allí presentes ha sido vacunado contra las enfermedades mencionadas en el punto II.2.1;</p> <p>b) ni en dicha explotación ni a su alrededor, en un radio de 10 km, se ha registrado ningún caso o brote de las demás enfermedades mencionadas en el punto II.2.1 durante los últimos cuarenta días;</p> <p>c) no están sujetas a ninguna prohibición como resultado de un brote de brucelosis porcina durante las últimas seis semanas;</p> <p>⁽⁴⁾ [d) han asegurado que los cerdos no han sido alimentados con residuos de cocina, que están sujetos a controles oficiales y que figuran en la lista elaborada por la autoridad competente para la exportación de carne de porcino a la Comunidad Europea;]</p> <p>II.2.4 procede de animales que:</p> <p>a) han estado separados desde su nacimiento de los biungulados en estado silvestre;</p> <p>b) han sido transportados desde la explotación hasta un matadero autorizado en vehículos limpiados y desinfectados previamente a la carga, sin entrar en contacto con animales que no cumplen las condiciones arriba indicadas;</p>		

(Signature of Official Veterinarian)



II. Datos sanitarios	II.a. Número de referencia del certificado	II.b.
<p>c) han sido sometidos en el matadero a un examen veterinario durante las veinticuatro horas anteriores al sacrificio sin manifestaciones clínicas de las enfermedades mencionadas en el punto II.2.1, y</p> <p>d) han sido sacrificados el día o entre los días⁽⁵⁾;</p> <p>II.2.5 se ha obtenido en un establecimiento en torno al cual, en un radio de 10 km, no se ha registrado ningún caso o brote de las enfermedades mencionadas en el punto II.2.1 durante los últimos cuarenta días o, si se ha producido algún caso de enfermedad, la preparación de la carne para la exportación a la Comunidad Europea sólo se ha autorizado tras el sacrificio de todos los animales presentes, la eliminación de toda la carne y la limpieza y desinfección total del establecimiento bajo el control de un veterinario oficial;</p> <p>II.2.6 se ha obtenido y preparado sin entrar en contacto con otra carne que no cumple las condiciones anteriormente descritas.</p> <p>II.3. Declaración sobre el bienestar de los animales</p> <p>El veterinario oficial abajo firmante certifica que la carne fresca anteriormente descrita procede de animales que han sido tratados en el matadero, antes de su sacrificio y durante el mismo, de conformidad con las disposiciones pertinentes de la legislación de la Comunidad Europea.</p> <p>Notas</p> <p>Este certificado corresponde a carne fresca, incluida la carne picada, de porcino doméstico (<i>Sus scrofa</i>). Por carne fresca se entienden todas las partes de los animales aptas para el consumo humano, tanto frescas como refrigeradas o congeladas.</p> <p>Parte I:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Casilla I.8: indicar el código de territorio tal como figura en el anexo II, parte 1, de la Decisión 79/542/CEE del Consejo (conforme a su última modificación). • Casilla I.11 (<i>lugar de origen</i>): nombre y dirección del establecimiento expedidor. • Casilla I.15: indicar la matrícula (vagones o contenedores de ferrocarril y camiones), el número de vuelo (aviones) o el nombre (barcos) del medio de transporte. En caso de descarga y carga posterior, el expedidor deberá informar al respecto al PIF de entrada en la UE. • Casilla I.19: indicar el código SA correspondiente (02.03, 02.06, 02.09 o 15.01). • Casilla I.20: indicar el peso bruto y el peso neto totales. • Casilla I.23: si se utilizan contenedores o cajas, deberá indicarse su número y el número de precinto (en su caso). • Casilla I.28 (<i>tipo de piezas</i>): indicar si se trata de «canales enteras», «medias canales», «cuartos de canal», «piezas cárnicas», o «carne picada». <p>Se considera carne picada la desmenuzada en fragmentos que ha sido preparada exclusivamente a partir de músculos estriados (incluidos los tejidos grasos adheridos) excepto el músculo del corazón.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Casilla I.28 (<i>tipo de tratamiento</i>): en su caso, indicar «deshuesada», «sin deshuesar», «madurada» o «picada». Si se trata de carne congelada, indicar la fecha de congelación (mm/aa) de las piezas cárnicas. 		

(Signature of Official Veterinarian)



II. Datos sanitarios	II.a. Número de referencia del certificado	II.b.
<p>Parte II:</p> <p>(1) Tachar lo que no corresponda.</p> <p>(2) Tachar si el envío no está destinado a la exportación a Suecia o Finlandia.</p> <p>(3) Indicar el código de territorio tal como figura en el anexo II, parte 1, de la Decisión 79/542/CEE del Consejo (conforme a su última modificación).</p> <p>(4) Garantías suplementarias que se facilitarán cuando así se solicite en la columna 5 «GS» del anexo II, parte 1, de la Decisión 79/542/CEE del Consejo (conforme a su última modificación), con el símbolo «D».</p> <p>Por residuos de cocina se entenderá todos los residuos de alimentos destinados al consumo humano procedentes de restaurantes, cocinas y establecimientos de preparación de comida, incluidas las cocinas industriales y las cocinas domésticas del ganadero o criador de los cerdos.</p> <p>(5) Fecha o fechas del sacrificio. No se autorizarán las importaciones de esta carne cuando proceda de animales sacrificados antes de la fecha de autorización para su exportación a la Comunidad Europea desde el territorio mencionado en las casillas I.7 y I.8, o durante un periodo en el que la Comunidad Europea haya adoptado medidas restrictivas contra las importaciones de estos animales desde dicho territorio.</p>		
<p>Veterinario oficial</p> <p>Nombre y apellidos (en letras de imprenta):</p> <p>Fecha:</p> <p>Sello:</p> <p>Cualificación y cargo:</p> <p>Lugar:</p> <p>Firma:</p>		

(Signature of Official Veterinarian)